



Gomos de abacate crocantes



Categoria

Entradas e Petiscos



Tempo de preparação

Médio



Dificuldade

Fácil



Custo

Seleccionar



Com quem?

Com amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Q.b. de Gallo Azeite Virgem Extra

- 2 abacates
- 1 lima
- Q.b. de flor de sal
- Q.b. de pimenta
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 ovo
- 1 chávena de chá de Panko, ou pão ralado, ou farinha de amêndoa
- 3 colheres de sopa de maionese

Modo de preparação

1

Comece por pré-aquecer o forno a 190°C.

2

Corte os abacates ao meio, retire o caroço e, com a ajuda de uma colher de sopa, retire o interior, separando-o da casca.

3

Corte o miolo do abacate em fatias grossas, e regue com o sumo de lima. Tempere a gosto com flor de sal e pimenta.

4

De seguida coloque a farinha numa taça, o ovo batido noutra taça, e o Panko ou pão ralado numa terceira taça.

5

Passe os gomos de abacate primeiro pela farinha, depois pelo ovo e finalmente pelo Panko ou pão ralado.

6

Coloque os gomos de abacate num tabuleiro de forno forrado com papel vegetal, e leve ao forno por 15 minutos.

7

Enquanto isso, misture a maionese com algumas gotas de Gallo Azeite Virgem Extra.

8

Sirva os gomos de abacate com a maionese.

Produtos utilizados



Virgem Extra
Azeite Virgem Extra

Veja também

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Tártaro de Ventresca de Atum com Pimentos e Tomate

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Raviolis salteados com aroma de trufa

Vegetariano *Médio* *Fácil*

Vol au vent de ricotta com tomate cereja

Entradas e Petiscos *Médio* *Fácil*

Burrata frita com salada de tomate

Entradas e Petiscos *Rápido* *Fácil*

Bruschettas de atum, curgete e creme de queijo



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide